



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **55072** (13) **U**
(51) МПК (2009)
A23L 1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ЖЕЛЕ ФРУКТОВО-МОРКВЯНЕ

1	2
(21) u201004333	зняється тим, що додатково містить натуральний морквяний сік та аскорбінову кислоту при такому співвідношенні компонентів, %:
(22) 14.04.2010	фруктовий сік 31,5-34,5
(24) 10.12.2010	натуральний морквяний сік 16,3-19,8
(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.	цукор 46,5-47,0
(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, ЛЕВ-КІВСЬКА ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА	лимонна кислота 1,0-1,2
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	пектин 1,0-1,2
(57) Фруктово-морквяне желе, що містить фруктовий сік, цукор, лимонну кислоту, пектин, яке відри-	аскорбінова кислота 0,02-0,03.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до консервної промисловості.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі, що заявляється є спосіб виробництва абрикосового желе (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том 2. Консервы фруктовые. Часть 2. - М.: Ассоциация предприятий плодоовощной промышленности "Консервплодоовощ", 1990 - 360с), який містить: абрикосовий сік - 51,3%, цукор - 46,7%, лимонну кислоту - 1% та пектин - 1%.

Желе, одержане таким чином, має одноманітний хімічний склад та порівняно невисоку харчову цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача створити таке желе, у якому додаткове введення натурального морквяного соку забезпечує підвищення харчової цінності за рахунок введення каротиноїдів, покращує його органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що фруктово-морквяне желе, яке включає фруктовий сік, цукор, лимонну кислоту та пектин, згідно корисної моделі, додатково містить натуральний морквяний сік та аскорбінову кислоту при такому співвідношенні компонентів, %:

Фруктовий сік	31,5-34,5
Натуральний морквяний сік	16,3-19,8

Цукор	46,5-47,0
Лимонна кислота	1,0-1,2
Пектин	1,0-1,2
Аскорбінова кислота	0,02-0,03.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням по сировині і матеріалах, що використовуються, та очікуваним технічним результатом дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості морквяно-фруктового желе, отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю.

При додаванні лимонної кислоти та пектину менше 1,0% не забезпечуються умови, необхідні для желеутворення. При додаванні лимонної кислоти та пектину 1,0-1,2% забезпечуються необхідні умови для утворення морквяного желе, яке має пружну структуру. Введення лимонної кислоти та пектину більше 1,2% не впливає на якість продукту, тому є економічно недоцільним.

При додаванні аскорбінової кислоти менше 0,02% відбувається окислення біологічно активних речовин продукту. При додаванні аскорбінової кислоти 0,02-0,03% забезпечується стійкість кольору фруктово-морквяного желе. Введення аскорбінової кислоти більше 0,03% не впливає на якість продукту, тому є економічно недоцільним.

Приклади композицій фруктово-морквяного желе, що заявляється, наведено в таблиці.

(13) **U**
(11) **55072**
(19) **UA**

Таблиця

№ прикладу	Фруктовий сік, %	Натуральний морквяний сік, %	Цукор, %	Лимонна кислота, %	Пектин, %	Аскорбінова кислота, %	Висновки
1.	30,0	21,2	46,28	1,1	1,1	0,02	Желе має приємний фруктовий смак, але морквяний присмак не досить відчувається
2.	31,5	19,8	46,48	1,1	1,1	0,02	Желе має приємний фруктовоморквяний смак і аромат
3.	33,0	18,0	46,78	1,1	1,1	0,02	Желе має гармонійний фруктовоморквяний смак і аромат
4.	34,5	16,3	46,98	1,1	1,1	0,02	Желе має приємний фруктовоморквяний смак і аромат
5.	36,0	14,6	47,18	1,1	1,1	0,02	Желе має морквяний смак і аромат, фруктовий присмак не досить відчувається

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів доцільно вносити до складу фруктовоморквяного желе 31,5-34,5% фруктового соку, 16,3-19,8% натурального морквяного соку, 46,5-47,0% цукру, 1,0-1,2% лимонної кислоти, 1,0-1,2% пектину та 0,02-0,03% аскорбінової кислоти.

Технічний результат корисної моделі полягає у

тому, що введення до рецептури натурального морквяного соку та аскорбінової кислоти дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості фруктовоморквяного желе та отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю та стійким яскравим кольором.